

SAKURA-Japanische Kirschblüte

Geniessen auf japanische Art in Mahmutlar

Das erste und einzige Sushi-Restaurant im Kreis Alanya ist eröffnet worden. Bisher fand ich Sushi immer schöner anzusehen, als es zu

in unserer Region nicht mehr auf Sushi verzichten.

In Japan, dem Ursprungsland des Sushi, bezeichnet man jemanden, der sich mit



genießen, aber nun hat mich die Leidenschaft für Sushi gepackt. Liebe auf dem zweiten Blick.



etwas besonders gut auskennt, also quasi ein Experte ist, als Tsu. Das ist auf jeden Fall der japanische Koch Kim Alexand. Verheiratet mit einer Russin, deren Namen er angenommen hat, leitete er in Moskau als Chefkoch eine Sushi-Kette. Bei dem, was Kim Alexand auf den Tisch zaubert, ist er auf jeden Fall ein Sushi-Tsu. Kommen Sie, schauen Sie dem welterfahrenen Koch auf die Finger, und dann genießen Sie einfach nur noch.

Neben vielen anderen japanischen Gerichten gibt es eine internationale Karte, sollte jemand der japanischen Küche nicht zugetan sein.

Obwohl die fernöstliche Küche auch herrliche Nudelgerichte mit dünnen Rindfleischscheiben oder Krabben zu bieten hat und wirklich noch sehr viel mehr.

Die fernöstliche Delikatesse hat schon lange den europäischen Feinschmecker erobert, nun müssen wir auch



Sushi ist nicht nur lecker und sieht verlockend aus, es ist auch noch gesund und äußerst kalorienarm.

Sushi hat einen guten Nährwert, aber wenig Fett. Der hohe Anteil an ungesättigten Fettsäuren im Fisch hilft, Herzinfarkten und Schlaganfällen vorzubeugen. Der Reis lässt in der Verdauungsphase den Blutzuckerspiegel langsamer steigen, dadurch hält das Sättigungsgefühl länger an.

Die Preistafel ist eben so umfangreich wie die vielen, leckeren Gerichte. Um nur einen Einblick in das Preisniveau zu geben: Ein gemischter Sushiteller für zwei Personen kostet 50 YTL. Wenn es weniger sein soll, dann kann man zwischen drei und 15 YTL Gerichte auswählen.

Dienstags lohnt sich der Besuch besonders, dann gibt es eine Preismäßigung von 25 Prozent. Gruppen ab zehn Personen bekommen durchgehend einen Rabatt von 20 Prozent. Wenn Sie keine Möglichkeit haben, dass SAKURA-Restaurant zu erreichen, dann werden Sie sogar abgeholt und wieder heimgebracht. Der Fahrservice wird ab vier Personen angeboten.

Im SAKURA, der japanische Kirschblüte, sind nicht nur die Gerichte eine Augenweide, auch das überaus geschmackvolle und angenehm klimatisierte Lokal ist ein Meisterwerk der Innenarchitektur. Ebenso sind die Außenterrassen gemütlich und geschmackvoll gestaltet. Die gesamte Inneneinrichtung, von interessanten Aquarien bis hin zu liebevollen japanischen Details, bereichert den Aufenthalt. Berufstätige und stark eingebundene Menschen werden erleben, wie sie nach kurzer Zeit schon "run-

ter" kommen. Das SAKURA bietet sich von der Großzügigkeit und seinem Ambiente sehr gut als Lokal für Geschäftsessen an. Wer seinen Gästen das Unerwartete und Gute anbieten möchte, ist hier an der richtigen Adresse.

Angelika Kammer

